

## Marmellata di albicocche

*Come fare la marmellata con la macchina per il pane*

*Tempo: 1 ora e 05 minuti*

- *Il braccio impastatore mescola gli ingredienti durante il ciclo.*
  - *Usare sempre frutta fresca e matura per ottenere risultati migliori.*
- Tagliare la frutta di grandi dimensioni in due o in quattro pezzi.*
- *Usare zucchero per marmellata (contenente pectina) in modo che la marmellata si rapprenda bene.*
  - *Nel caso in cui si usi frutta con un basso livello di pectina, si consiglia di aggiungere 5-10 ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone.*
  - *Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia, che al termine del ciclo sarà molto calda.*
  - *È importante essere presenti durante la cottura per controllare che la marmellata non fuoriesca quando bolle e per mescolarla, se necessario.*
  - *Versare la marmellata cotta in un vasetto pulito e sterilizzato.*
- Sigillare ed etichettare il vasetto.*

*Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml*

*Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml*



**Tempo preparazione:**  
5 minuti

**Tempo di cottura:**  
65 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

250 g albicocche fresche mature  
2 cucchiaini succo di limone  
1 cucchiaino acqua  
250 g zucchero per confetture con pectina  
15 g burro



### **Istruzioni per la preparazione**

1. Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Aprire le albicocche e asportare il nocciolo, quindi tagliare ciascuna meta' in quattro pezzi e versarli nella teglia. Unire quindi il resto degli ingredienti.
2. Inserire e bloccare in posizione il braccio impastatore. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e selezionare il programma 10 MARMELLATA dal MENU'.
3. Lavorare per 15 minuti, poi se necessario staccare la marmellata dalle pareti della teglia servendosi di un cucchiaino di legno per asportare l'eventuale zucchero rimasto.  
Attenzione: la teglia e' molto calda.
  
4. Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.

#### Variante

Anziche' le albicocche e' possibile usare le prugne.